

« Je répond à une commande publique en produits de boulangerie »

Un guide pratique à destination des artisans

Le Pôle d'Innovation Technologique de l'INBP a rédigé un guide pour les artisans boulangers avec pour objectif de les aider à répondre aux appels d'offre des acheteurs publics locaux.

Pourquoi ce guide ?

Les boulangers et leurs équipes de vente connaissent bien les particularités et habitudes de leurs clientèles, particuliers, restaurateurs, cette parfaite compréhension des besoins est d'ailleurs une des clés de leur fidélisation.

Cependant, il existe une autre catégorie : les marchés publics.

Les attentes des acheteurs publics sont spécifiques, les termes et procédures qu'ils emploient le sont tout autant. Comprendre et parler leur langage est donc un atout pour qui souhaite se positionner sur ce type de marché.



Son contenu ?

- Les bases de la commande publique (caractéristiques d'un marché, seuils de procédure, seuils de publicité, attentes des acheteurs publics et comment détecter les marchés publics)
- Répondre à un marché public (schéma général d'une procédure, quelques termes à connaître avant de se porter candidat, fourniture de pain aux collèges et aux lycées, répondre seul ou à plusieurs et étude d'un cas concret)
- Témoignages.

Où le trouver ?

Ce guide est en téléchargement libre sur le site du Pôle d'Innovation Technologique de l'INBP www.inbpinnov.com à la rubrique « Programme National pour l'Alimentation ».

Le Pôle d'Innovation Technologique de l'INBP

Un pôle innovation est un centre de ressources capable d'identifier les solutions adaptées aux besoins des petites entreprises afin de les accompagner dans leurs démarches de développement par les technologies et l'innovation.

Dans ce cadre, le pôle d'innovation technologique de l'INBP fait le lien entre le monde de la recherche et celui des boulangers-pâtisseries, à travers des missions tel que :

Assistance directe aux boulangers-pâtisseries :

- Etude de plans et conseils pour l'aménagement des locaux de fabrication,
- Diagnostic d'entreprise à partir d'un référentiel métier et mise au point d'un plan d'action,
- Diagnostic nutritionnel des produits de boulangerie-pâtisserie,
- Conseils et modèles de documents en matière d'hygiène et de sécurité.

Etudes et projets de recherche :

- PNA : Programme National pour l'Alimentation : projet sur la baisse du sel et l'augmentation des fibres dans le pain,
- Asthme du boulanger,
- Carie du pâtisseries,
- Acides gras Trans et viennoiseries,
- Empreinte écologique.

Contact presse

Lucille LEFEBVRE ou Anne LAURIDSEN
Pôle d'Innovation Technologique
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie
150, boulevard de l'Europe
BP 1032
76 171 ROUEN CEDEX 1
Tel : 02 35 58 17 77
Mail : poleinnovation@inbp.com